Cuisinart™ MC

Food Processors
Robots culinaires

Juicers
Centrifugeuses

Coffeemakers
Cafetières

Cookware
Batteries de cuisine

Tools and Gadgets
Outils et gadgets

Cuisinart™ offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances, cookware, tools and gadgets.
Cuisinart™ offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2013 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ont L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:/
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China/Imprimé en Chine

13CC140734

IB-11440-CAN

Any other trademarks or service marks referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
CFO-1000C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca.**

1. Mettre le gingembre avec l'ail dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau hachoir en métal. Hacher en arrêtant occasionnellement pour racler les parois du bol. Ajouter le reste des ingrédients, sauf l'huile pimentée. Transformer pendant 20 à 30 secondes, en raclant occasionnellement les parois du bol.
2. Ajouter l'huile pimentée au goût et mélanger pendant 5 secondes.
3. La sauce peut être utilisée immédiatement ou conservée au réfrigérateur pour une période allant jusqu'à cinq jours. Dans ce cas, il faut l'amener à la température de la pièce et la remuer avant de la servir.

TREMPETTE AUX TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL ET AUX POIVRONS ROUGES RÔTIS

Une trempette très riche qui est toute aussi savoureuse avec des crudités.

Donne environ 1 tasse (250 ml).

- 1 gousse d'ail, pelée
- ½ c. à thé (2 ml) de basilic déshydraté
- 4 tomates séchées au soleil dans l'huile, égouttées et coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 1 gros poivron rouge rôti, égoutté et coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 1 c. à thé (5 ml) de vinaigre balsamique
- 2 oz (56 g) de fromage à la crème, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
- 2 c. à soupe (30 ml) de crème sûre
- 1 pincée de sel cacher (ou au goût)

1. Mettre l'ail et le basilic dans le récipient d'un mélangeur muni du couteau hachoir en métal. Transformer grossièrement au moyen de quelques impulsions, puis hacher finement. Racler les parois du récipient occasionnellement. Ajouter les tomates, le poivron et le vinaigre; hacher pendant 10 à 20 secondes en raclant les parois du récipient, au besoin. Ajouter le fromage à la crème et la crème sûre. Combiner par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à consistance homogène. Racler les parois du récipient. Transformer pendant 5 secondes. Ajouter du sel, au goût.
2. Transférer dans un bol et laisser reposer pendant au moins 30 minutes pour que les saveurs se marient.
3. La sauce peut être utilisée immédiatement ou conservée au réfrigérateur pour une période allant jusqu'à sept jours. Dans ce cas, il faut l'amener à la température de la pièce et la remuer avant de la servir.

TAPENADE À L'AIL

Une excellente sauce d'accompagnement pour la fondue, la tapenade peut aussi être servie en crostinis ou comme tartinade pour rehausser le goût d'un simple sandwich aux tomates et au fromage fondu.

Donne environ ⅔ tasse (160 ml).

- 1 gousse d'ail, pelée
- 12 d'olives Kalamata dénoyautées, égouttées
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron frais
- 1 c. à thé (5 ml) de câpres égouttées
- ½ c. à thé (2 ml) de moutarde de Dijon
- ½ c. à thé (2 ml) d'herbes de Provence
- ⅓ tasse (80 ml) de mayonnaise

1. Mettre l'ail dans le récipient d'un robot culinaire ou d'un mini hachoir muni du couteau hachoir en métal. Transformer grossièrement au moyen de quelques impulsions, puis hacher finement. Racler les parois du récipient au besoin. Ajouter les olives, le jus de citron, les câpres, la moutarde et les herbes de Provence; hacher par impulsions, puis transformer sans arrêt pendant environ 30 secondes en arrêtant pour racler les parois du récipient, au besoin. Ajouter la mayonnaise et combiner par impulsions.
2. La tartinade peut être utilisée immédiatement ou conservée au réfrigérateur pour une période allant jusqu'à sept jours. Dans ce cas, il faut l'amener à la température de la pièce et la remuer avant de la servir.

SAUCE TZATZIKI

Les versions de cette recette varient à l'infini. La nôtre, très simple, est tout simplement délicieuse avec notre fondue aux fruits de mer (à la page 15).

Donne environ ⅔ tasse (160 ml).

- 1 petit concombre, paré, mais non pelé
- 1 gousse d'ail, pelée
- 1½ c. à soupe (22 ml) d'aneth frais
- 1½ c. à soupe (22 ml) de feuilles de menthe fraîches
- ½ c. à soupe (7 ml) d'origan frais (ou ½ c. à thé [2 ml] d'origan déshydraté)
- 2 tasses (500 ml) de yogourt grec nature
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
- ¼ à ½ c. à thé (1 à 2 ml) de sel cacher (au goût)
- 1 ou 2 pincées de poivre noir frais moulu (au goût)

1. Déchiqueter le concombre en le passant dans un robot culinaire muni du disque déchiqueteur moyen. Transférer dans un autre bol et réserver.
2. Remplacer le disque du robot culinaire par un couteau hachoir en métal. Mettre l'ail, l'aneth, la menthe et l'origan dans le récipient et transformer pendant 5 secondes. Racler les parois du bol. Ajouter le yogourt et transformer pendant 10 secondes. Racler les parois du bol. Ajouter le concombre déchiqueté et le jus de citron; combiner par impulsions. Saler et poivrer au goût.
3. Transférer dans un autre bol et laisser reposer pendant au moins 30 minutes au réfrigérateur pour que les saveurs se marient.
4. La sauce peut être utilisée immédiatement ou conservée au réfrigérateur pour une période allant jusqu'à cinq jours. Bien remuer avant de servir.

8 oz (250 g) de petits champignons blancs, nettoyés

8 oz (250 g) de tofu extra ferme, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)

1 petite courgette, coupée en rondelles ou en demi-lune de ½ po (1,25 cm)

½ lb (225 g) de pois mange-tout ou autre pois à cosse comestible, parés

riz blanc ou brun vapeur

1. Mettre le bouillon ou le fond de bœuf, les grains de poivre, l'ail, les oignons verts, la sauce soja et le mirin dans le caquelon et faire chauffer au réglage 6 jusqu'à ébullition. Lorsque le liquide bout, réduire le feu au réglage 3.5. Laisser mijoter pendant 25 à 30 minutes.
2. Pour le service, enfiler des lanières de bœuf ou de porc sur les fourchettes et tremper dans le bouillon, pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que la viande soit cuite. Enfiler des légumes et le tofu sur les fourchettes et faire cuire au goût. Les légumes et le bouillon peuvent être servis avec un bol de riz ou avec les sauces trempettes suggérées ci-dessous. Si le liquide a trop évaporé, ajouter du bouillon/fond et laisser mijoter quelques minutes avant d'y faire cuire des aliments.

Sauces trempettes suggérées :
sauce orientale aux arachides (page 17); sauce au gingembre et au wasabi (page 18)

FONDUE AU CHOCOLAT

Enrobé de chocolat, tout est tellement meilleur! Après avoir servi la fondue, gardez le reste (s'il en reste!) pour la réchauffer et la verser en filet sur de la crème glacée.

Donne entre 6 et 8 portions.

¾ tasse (175 ml) de lait entier ou écrémé

1¾ tasse (425 ml) de crème épaisse

1½ lb (675 g) de pépites de chocolat amer ou mi-sucré*

½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

1 pincée de sel de mer

1. Faire chauffer le lait et la crème dans le caquelon au réglage 4.5 jusqu'à frémissement (non pas à ébullition). Réduire le feu au réglage 3.5 et ajouter graduellement les pépites de chocolat, en remuant avec un fouet antiadhésif. Lorsque le mélange est parfaitement homogène, ajouter la vanille et le sel.
2. Pour le service, réduire le feu au réglage 3. Accompagner de bretzels, de biscottes, de fruits frais ou déshydratés, de guimauves, de biscuits Graham, de bretzels, de morceaux de gâteau des anges, de carrés au chocolat, et autre.

* Ne pas remplacer les pépites par du chocolat en bloc. Les pépites contiennent plus de du beurre de cacao, ce qui confère à la fondue une texture plus lisse. Par ailleurs, certaines variétés de chocolat en bloc ne conviennent pas, étant trop délicates.

FONDUE AU CHOCOLAT ET AUX FRAMBOISES

Une variante de la fondue au chocolat classique. Vous pouvez remplacer les framboises par n'importe quel fruit en purée.

Donne entre 6 et 8 portions.

1 tasse (250 ml) de framboises congelées (environ 4 oz [125 g]), décongelées

1½ tasse (375 ml) de crème épaisse

1½ lb (675 g) de pépites de chocolat amer ou mi-sucré*

1 pincée de sel de mer

2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de Chambord (facultatif)

1. Mettre les framboises décongelées dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau hachoir en métal. Transformer pendant environ 30 secondes jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Transférer la purée dans un tamis fin au-dessus d'un bol et presser le liquide. Jeter les pépins. Réserver la purée.

2. Faire chauffer la crème dans le caquelon au réglage 4.5 jusqu'à frémissement (non pas à ébullition). Réduire le feu au réglage 3.5 et ajouter graduellement les pépites de chocolat, en remuant avec un fouet antiadhésif.
3. Lorsque le mélange est parfaitement homogène, ajouter la purée de framboise, le sel et le Chambord (si on le désire).
4. Pour le service, réduire le feu au réglage 3. Accompagner de bretzels, de biscottes, de fruits frais ou déshydratés, de guimauves, de biscuits Graham, de bretzels, de morceaux de gâteau des anges, de carrés au chocolat, et autre.

* Ne pas remplacer les pépites par du chocolat en bloc. Les pépites contiennent plus de du beurre de cacao, ce qui confère à la fondue une texture plus lisse. Par ailleurs, certaines variétés de chocolat en bloc ne conviennent pas, étant trop délicates.

FONDUE AU CARAMEL AU BEURRE

Comme pour la fondue au chocolat, on peut réchauffer le reste et en resservir le lendemain versée en filet sur de la crème glacée.

Donne entre 6 et 8 portions.

3 tasses (750 ml) de sucre granulé

1½ c. à thé (7 ml) de sel de mer

¾ tasse (175 ml) d'eau

3 c. à soupe (45 ml) de sirop de maïs clair

1 tasse (250 ml) de crème épaisse

¼ tasse (1 bâtonnet ou 125 ml) de beurre non salé, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)

1. Mettre le sucre, le sel, l'eau et le sirop de maïs dans le caquelon et faire chauffer au réglage 7.5 pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait une couleur ambrée très pâle. Surveiller la cuisson de très près car la sauce au caramel brûle facilement.
2. Quand le mélange présente cette couleur ambrée pâle, réduire le feu au réglage 5 et incorporer la crème très lentement, à raison d'au plus ¼ tasse (60 ml) à la fois. (Lorsqu'on ajoute la crème trop rapidement, elle mousse et forme trop de bulles.) Une fois toute la crème incorporée, ajouter le beurre, un dé à la fois, en remuant constamment avec un fouet antiadhésif, afin d'émulsifier le mélange.
3. Pour le service, réduire le feu au réglage 3. Accompagner de fruits acidulés, comme des quartiers de pomme verte, des aliments salés, comme les bretzels, mais aussi du gâteau des anges, des carrés au chocolat, et autre.

SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

SAUCE ORIENTALE AUX ARACHIDES

Naturel, transformé, crémeux ou croquant – tous les types de beurre d'arachides donneront de bons résultats avec cette recette. Utilisez celui que vous préférez!

Donne environ 1¾ tasse (425 ml).

1 morceau de gingembre frais de 1½ x 1 po (4 x 2,5 cm), pelé et tranché

3 gousses d'ail, pelées

½ tasse (125 ml) de bouillon/fond de poulet, faible en sodium

⅓ tasse (80 ml) de sauce soja, faible en sodium

¼ tasse (60 ml) d'huile de sésame

2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de riz

½ c. à thé (2 ml) de jus de lime frais

1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de coriandre fraîche

1½ c. à soupe (22 ml) de sucre granulé

½ tasse (125 ml) de beurre d'arachides

2 à 4 gouttes d'huile pimentée orientale (au goût)

5. Une fois tout le fromage incorporé (presque toute la bière devrait aussi avoir été utilisée, mais il pourrait encore en rester jusqu'à ¾ tasse [185 ml]), délayer le reste de l'amidon de maïs avec 2 c. à soupe (30 ml) de bière. Verser la pâte obtenue dans la fondue et la fouetter pour la délayer parfaitement. Incorporer la salsa égouttée. Si la fondue est trop épaisse, ajouter de la bière.
6. Pour servir, réduire le feu au réglage 3. La fondue ne doit jamais bouillir, mais seulement mijoter. Cette fondue est traditionnellement servie avec des croustilles de tortilla, mais elle s'accompagne très bien de poulet grillé, de dés de pain croûté et de légumes blanchis.

* Pour une version sans alcool, remplacer la bière par du bouillon de poulet ou du jus de pomme brut additionné de 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron.

** Il est possible que la recette n'utilise pas toute la bière.

FONDUE BOUILLABAISSE AUX FRUITS DE MER

Servez-vous un bon verre de vin blanc sec et savourez cette délicieuse « fondue » pendant les mois d'été. Il n'en restera pas une goutte à la fin du repas!

Donne entre 6 et 8 portions.

- 1 c. à soupe (15 ml) d huile d'olive
- 3 gousses d'ail, pelées et tranchées finement
- ½ bulbe de fenouil, tranché finement
- 1 poireau (parties blanches et vert tendre seulement), coupé en deux, nettoyé et tranché finement
- 1 lb (450 g) de moules fraîches, nettoyées et ébarbées*
- 3 lanières de 1 po (2,5 cm) de pelure d'orange, sans la partie blanche amère
- 1 à 2 pincées de safran
- 1½ tasse (375 ml) de vin blanc sec
- ½ tasse (125 ml) de Pernod
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cacher
- 1 grosse tomate, hachée
- 1 c. à soupe (15 ml) de pâte de tomate
- 3 à 4 tiges de basilic frais
- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 1 lb (450 g) de grosses crevettes (16 à 20), décortiquées et déveinées
- 1 lb (450 g) de pétoncles de mer, bien asséchés, muscle coriace retiré (ils sont vendus de cette façon la plupart du temps)

1. Faire chauffer l huile dans le caquelon au réglage 4.5. Lorsqu'elle est chaude, ajouter l'ail, le fenouil et le poireau. Cuire pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter les moules, la pelure d'orange, le safran, le vin et le Pernod. Cuire pendant 4 à 8 minutes, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.
2. Retirer les moules du caquelon. Conserver uniquement celles qui sont ouvertes; réserver. Ajouter le sel, les tomates, la pâte de tomate, le basilic et l'eau dans le caquelon. Monter le feu au réglage 6 et porter à ébullition. Lorsque le mélange bout, réduire le feu au réglage 3.5. Laisser mijoter pendant 10 minutes environ pour que les saveurs se marient.
3. Pendant que le bouillon cuit, retirer les moules de leur coquille (jeter les coquilles).
4. Lorsque le bouillon a mijoté, retirer le basilic. Pour le service, enfiler crevettes, pétoncles ou moules sur les fourchettes à fondue et tremper dans le bouillon qui mijote. Faire cuire les crevettes et les pétoncles pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fermes, mais pas durs. Les moules sont déjà cuites; elles doivent seulement être réchauffées. Le bouillon est également savoureux avec du pain croûté français.

Sauce trempette suggérée :
Tapenade à l'ail (page 19)

* Les moules fraîches doivent être complètement fermées lorsqu'on les achète ou si elles sont entrouvertes, elles devraient se refermer lorsqu'on donne un petit coup sur la coquille. Il faut absolument jeter toute moule dont la coquille ne se referme pas. Conserver les moules dans le réfrigérateur jusqu'au moment de les utiliser. Pour nettoyer les moules, les placer dans un bol d'eau froide avec environ ¼ tasse (60 ml) de semoule de maïs, remuer délicatement et laisser reposer pendant 20 minutes : les moules vont filtrer l'eau et rejeter le sable qu'elles contiennent. Ébarber les moules en tirant sur les fils qui sortent de la coquille. Rincer parfaitement. Égoutter sur plusieurs épaisseurs d'essuie-tout avant de faire cuire.

FONDUE CHINOISE AU BOUILLON DE POULET ANISÉ

Comme cette fondue contient peu d'ingrédients, le goût de l'anis ressort beaucoup.

Donne entre 6 et 8 portions.

- 4½ tasses (1125 ml) de bouillon ou fond de poulet de bonne qualité (prévoir 1 à 2 tasses [250 à 500 ml] de bouillon additionnel pour ajouter pendant le service)
- 4 à 6 gousses d'anis étoilé (l'équivalent de ¾ à 1 oz [21 à 28 g])
- 8 oz (250 g) de petits champignons blancs, nettoyés
- 1 petite courgette, coupée en rondelles ou en demi-lune de ½ po (1,25 cm)
- ½ lb (225 g) de pois mange-tout ou autre pois à cosse comestible, parés
- 1½ lb (675 g) de poitrines de poulet, désossées, sans peau, coupées en lanières de 1 po (2,5 cm)
- riz blanc ou brun vapeur

1. Faire chauffer le bouillon ou le fond de poulet avec l'anis dans le caquelon au réglage 6 jusqu'à ébullition. Lorsqu'il bout, réduire le feu au réglage 3.5. Laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes.
2. Pour le service, enfiler des lanières de poulet sur les fourchettes et tremper dans le bouillon pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Enfiler des légumes sur les fourchettes et faire cuire au goût. Les légumes et le bouillon peuvent être servis avec un bol de riz ou avec les sauces trempettes suggérées ci-dessous. Si le liquide a trop évaporé, ajouter du bouillon et laisser mijoter quelques minutes avant d'y faire cuire des aliments.

Sauces trempettes suggérées :
sauce orientale aux arachides (page 17); sauce au gingembre et au wasabi (page 18)

BOUILLON CHINOISE AU BŒUF PARFUMÉ À L'OIGNON VERT ET AU GINGEMBRE

Les saveurs asiatiques du bouillon se transfèrent parfaitement aux viandes et aux légumes. Accompagnez le tout des sauces suggérées ci-dessous pour un repas complet.

Donne entre 6 et 8 portions.

- 6 tasses (1500 ml) de bouillon ou fond de bœuf de bonne qualité (prévoir 1 à 2 tasses [250 à 500 ml] de bouillon additionnel pour ajouter pendant le service)
- 8 à 10 tranches de gingembre frais, pelées, de la taille d'un trente sous
- 6 grains de poivre entiers
- 4 gousses d'ail, pelées et coupées en deux
- 3 oignons verts, parés et coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce soja, à teneur réduite en sodium
- 2 c. à soupe (30 ml) de mirin (riz de vin japonais)
- 1 lb (450 g) de filet de bœuf ou de porc, en fines lanières

FONDUE AU FROMAGE CLASSIQUE

Vous avez ici la recette de fondue traditionnelle qu'on retrouve dans la plupart des menus classiques. Bien que le vin lui confère sa saveur particulière, on peut la préparer sans alcool. Voyez la note ci-dessous.

Donne entre 6 et 8 portions.

- 1 lb (450 g) de gruyère, finement râpé
- ¾ lb (375 g) d'emmenthal, finement râpé
- 2 c. à soupe (30 ml) d'amidon de maïs, divisé
- 1½ c. à thé (7 ml) de moutarde sèche
- 1 gousse d'ail, pelée et coupée en deux
- 2¼ tasses (560 ml) de vin blanc sec*, à température ambiante, divisé***
- 2½ c. à soupe (37 ml) de kirsch**

1. Placer les deux fromages râpés dans un grand bol, ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'amidon de maïs et la moutarde sèche; remuer pour enrober parfaitement. Réserver.
2. Frotter le fond et la moitié inférieure des parois intérieures du caquelon avec la face coupée de la gousse d'ail. Ajouter 1 tasse (250 ml) de vin et régler la sonde au réglage 4.5. Faire chauffer le vin jusqu'à frémissement (non pas à ébullition).
3. Lorsque le vin frémit, réduire le feu au réglage 3.5. Ajouter le fromage graduellement, environ ¼ à ⅓ tasse (60 à 80 ml) à la fois. À l'aide d'un fouet antiadhésif (tel qu'un fouet siliconé), défaire le fromage dans le vin. Lorsqu'il est fondu, en ajouter d'autre, en petite quantité, en alternant avec le vin, à raison d'environ 1⁄3 à ½ tasse (80 à 125 ml) à la fois. Cette façon de procéder donne une belle texture onctueuse. (Le vin empêche le fromage de se séparer et de devenir filandreux.)
4. Une fois tout le fromage incorporé (presque tout le vin devrait aussi avoir été utilisé, mais il pourrait encore en rester jusqu'à ¾ tasse [185 ml]), délayer le reste de l'amidon de maïs avec le kirsch. Verser la pâte obtenue dans la fondue et la fouetter pour la délayer parfaitement. Si la fondue est trop épaisse, ajouter du vin.
5. Pour le service, réduire le feu au réglage 3. La fondue ne doit jamais bouillir, seulement mijoter. Cette recette est traditionnellement servie avec des dés de pain croûté, mais elle s'accompagne très bien de légumes blanchis, mais croquants et de cornichons.

* Pour une version sans alcool, remplacer le vin par du bouillon de poulet additionné de 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron, et le kirsch par 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron. (Voir nos autres commentaires sur les fondues sans alcool à la page 6.)

** Le kirsch est un ingrédient classique de cette recette, mais il a un goût assez prononcé. On peut le remplacer par du vin blanc ou du jus de citron.

*** Il est possible que la recette n'utilise pas tout le vin.

FONDUE AU BRIE AVEC CHAMPIGNONS

Il faut absolument refroidir le brie au préalable pour qu'il soit facile à décroûter. Soyez patients - certaines croûtes sont plus faciles à enlever que d'autres.

Donne entre 6 et 8 portions.

- 1½ lb (675 g) de brie
- 3 c. à soupe (45 ml) d'amidon de maïs, divisé
- 1 petite échalote, pelée et coupée en deux
- 6 oz (175 g) de petits champignons, nettoyés et hachés (en morceaux d'au plus de 1 po [2,5 cm])
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé
- 2½ tasses (625 ml) de vin blanc sec,* à température ambiante, divisé**
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais

1. À l'aide d'un couteau tranchant, enlever la croûte du brie. Couper le bri en dés de ½ po (1,25 cm) et le mettre dans un grand bol avec 2 c. à soupe (30 ml) d'amidon de maïs; remuer pour enrober parfaitement. Réserver.
2. Dans un robot culinaire muni du couteau hachoir en métal, hacher l'échalote. Racler les parois du bol et ajouter les champignons. Hacher finement, au moyen de 10 à 20 impulsions.
3. Faire fondre le beurre dans le caquelon au réglage 4. Lorsqu'il a fondu, ajouter l'échalote et les champignons; faire revenir pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Ajouter 1 tasse (250 ml) de vin et 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron, et faire chauffer jusqu'à frémissement (non pas à ébullition).
5. Lorsque le vin frémit, réduire le feu au réglage 3-3.5. Ajouter le fromage graduellement, environ ¼ à ⅓ tasse (60 à 80 ml) à la fois. À l'aide d'un fouet antiadhésif (tel qu'un fouet siliconé), défaire le fromage dans le vin. Lorsqu'il est fondu, en ajouter d'autre, en petite quantité, en alternant avec le vin, à raison d'environ ⅓ à ½ tasse (80 à 125 ml) à la fois. Cette façon de procéder donne une belle texture onctueuse. (Le vin empêche le fromage de se séparer et de devenir filandreux.)
6. Une fois tout le fromage incorporé (presque tout le vin devrait aussi avoir été utilisé, mais il pourrait encore en rester jusqu'à ½ tasse [125 ml]), délayer le reste de l'amidon de maïs avec 2 c. à soupe (30 ml) de vin. Verser la pâte obtenue dans la fondue et la fouetter pour la délayer parfaitement. Si la fondue est trop épaisse, ajouter du vin.
7. Pour le service, réduire le feu au réglage 3. La fondue ne doit jamais bouillir, mais seulement mijoter. Accompagner de dés de pain croûté et des légumes blanchis.

* Pour une version sans alcool, remplacer le vin par du bouillon de poulet additionné de 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron.

** Il est possible que la recette n'utilise pas tout le vin.

FONDUE À LA SALSA DU SUD-OUEST

Cette fondue fera le bonheur des mordus de trempette queso. Elle est parfaite avec un gros bol de croustilles tortilla.

Donne entre 6 et 8 portions.

- ¾ tasse (175 ml) de salsa préparée
- 1 lb (450 g) de fromage Monterey Jack, finement râpé
- ½ lb (225 g) de cheddar fort, finement râpé
- 3 c. à soupe (45 ml) d'amidon de maïs, divisé
- ½ c. à thé (2 ml) de cumin moulu
- 1 gousse d'ail, pelée et coupée en deux
- 2 bouteilles de 12 oz (340 ml) de bière mexicaine* (comme la Corona), à température ambiante, divisée**
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime frais

1. Égoutter la salsa dans un tamis fin au-dessus d'un petit bol à mélanger jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une salsa épaisse (pendant environ 30 minutes, selon le type de salsa utilisée). Réserver.
2. Placer les fromages râpés dans un grand bol, ajouter 2 c. à soupe (30 ml) d'amidon de maïs et le cumin; remuer pour enrober parfaitement. Réserver.
3. Frotter le fond et la moitié inférieure des parois intérieures du caquelon avec la face coupée de la gousse d'ail. Ajouter 1 tasse (250 ml) de bière et le jus de lime et régler la sonde au réglage 4.5. Faire chauffer la bière jusqu'à frémissement (non pas à ébullition).
4. Lorsque la bière frémit, réduire le feu au réglage 3.5. Ajouter le fromage graduellement, environ ¼ à ⅓ tasse (60 à 80 ml) à la fois. À l'aide d'un fouet antiadhésif (tel qu'un fouet siliconé), défaire le fromage dans la bière. Lorsqu'il est fondu, en ajouter d'autre, en petite quantité, en alternant avec la bière, à raison d'environ 1⁄3 à ½ tasse (80 à 125 ml) à la fois. Cette façon de procéder donne une belle texture onctueuse. (La bière empêche le fromage de se séparer et de devenir filandreux.)

- Les sauces trempettes sont délicieuses en accompagnement. Voir nos suggestions de recettes à partir de la page 17.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA FONDUE CHINOISE

- La fondue chinoise consiste en un bouillon table, dans lequel on fait cuire ou mijoter les aliments.
- Utiliser un bouillon ou un fond maison qui a été passé au tamis ou préparé en conserve.
- Utiliser un bouillon à faible teneur en sodium. Un bouillon à haute teneur en sodium devient plus concentré au fur de la cuisson.
- Assaisonner les bouillons avec des épices ou des fines herbes fraîches.
- Garder du bouillon/fond chaud à portée de la main pour ajouter au caquelon au besoin.
- Voici quelques suggestions d'accompagnement : viandes en fines lanières (poulet, porc ou bœuf), pétoncles, crevettes, courgettes ou courges, champignons et tofu.
- Les sauces trempettes sont délicieuses en accompagnement. Voir nos suggestions de recettes à partir de la page 17.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA FONDUE AU CHOCOLAT

La fondue au chocolat consiste en un bain de chocolat fondu, dans lequel on trempe les aliments.

Pour préparer la fondue au chocolat, commencer par verser le liquide (un mélange de lait et de crème épaisse) dans le caquelon. Faire chauffer au réglage 4.5 jusqu'à frémissement. Le liquide ne doit pas bouillir, car cela sera trop chaud pour le chocolat.

Lorsque le liquide frémit, réduire le feu à 3.5 et incorporer graduellement le chocolat, en remuant l'aide d'un fouet, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Réduire le feu à 3 et incorporer les aromatisants additionnels, tels que boisson alcoolisée, extraits ou autre.

QUELQUES TRUCS ET CONSEILS

- On peut remplacer le lait par de la boisson d'amande, de coco ou de soja, mais cela donne une consistance beaucoup plus claire; il faut compenser en ajoutant plus de chocolat.
- Utiliser des pépites de chocolat, car elles ont une plus grande teneur en beurre de cacao, ce qui donne une consistance plus lisse. Lorsqu'on utilise des blocs de chocolat, le chocolat a davantage tendance à se séparer et la fondue est quelque peu huileuse.
- Le chocolat blanc en bloc contient naturellement plus de beurre de cacao que le chocolat au lait, mi- sucré ou amer; il donne donc d'aussi bons résultats que les pépites de chocolat blanc.
- Voici quelques suggestions d'accompagnement : quartiers de pomme, petits fruits, mangue, ananas, bananes, fruits confits ou déshydratés, bretzels, guimauves, biscuits Graham, biscuits au beurre ou sablés, gâteau quatre quarts et gâteau des anges.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : TOUJOURS RÉGLER LA SONDE À LA POSITION D'ARRÊT ET RETIRER LA FICHE DE LA PRISE MURALE AVANT DE DÉBRANCHER LE CORDON DE L'APPAREIL.

MISE EN GARDE :
Ne pas immerger la sonde de température dans l'eau ou un autre liquide.

Éteindre l'appareil (tourner le cadran de réglage de la température à la position d'arrêt). Une fois que l'huile et le caquelon ont refroidi, retirer le cordon de la prise murale. Débrancher la sonde de température réglable de l'appareil avant de nettoyer celui-ci. Ne pas ajouter d'eau froide dans le caquelon ni l'immerger dans l'eau, lorsqu'il est chaud.

ATTENTION : Pour nettoyer le cordon d'alimentation ou la sonde de température, il suffit de les essuyer à l'aide d'un chiffon d'humide. Il ne faut jamais les immerger dans l'eau ou un autre liquide.

Laver parfaitement le caquelon, le carrousel, le couvercle en verre, les ramequins, les supports, les fourchettes et l'anneau anti-éclaboussures à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle, rincer et essuyer parfaitement. Pour éliminer les résidus rebelles, utiliser un nettoyant non abrasif ou un tampon non métallique.

ATTENTION : Ne pas utiliser de tampons à récurer en métal ni de poudres abrasives.

À la longue, le revêtement antiadhésif du caquelon changera de couleur; c'est normal et cela ne devrait pas compromettre les propriétés antiadhésives. Pour le nettoyer, utiliser un nettoyant pour surfaces antiadhésives. Verser le nettoyant dans le caquelon, faire bouillir pendant 1 minute et laisser refroidir. Rincer à l'eau fraîche.

Confier toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

RECETTES

Fondues au fromage

Fondue au fromage classique 10
Fondue au brie avec champignons 12
Fondue à la salsa du sud-ouest 12

Fondues chinoises et bourguignonnes

Fondue bouillabaisse aux fruits de mer 14
Fondue chinoise au bouillon de poulet anisé 15
Fondue chinoise au bœuf parfumé à l'oignon vert et au gingembre 15

Fondues à dessert

Fondue au chocolat 16
Fondue au chocolat et aux framboises 16
Fondue au caramel au beurre 17

Sauces d'accompagnement

Sauce orientale aux arachides 17
Trempette aux tomates séchées au soleil et aux poivrons rouges rôtis 19
Tapenade à l'ail 19
Sauce tzatziki 20

peut poser le couvercle en verre pour garder le contenu chaud.
REMARQUE : Il ne faut pas poser le couvercle sur le caquelon pendant la cuisson et JAMAIS pendant une fondue bourguignonne.

7. Lorsque le caquelon a refroidi, débrancher la sonde de température réglable.

   Mise en garde : Pour débrancher l'appareil, il faut retirer la fiche de la prise murale de l'appareil.

TEMPÉRATURES SUGGÉRÉES

Les réglages de température indiqués ci-dessous sont des suggestions. Il est possible qu'il faille monter ou baisser le feu selon la température initiale des ingrédients à cuire ou à tremper et la quantité d'aliments qu'on immerge en même temps dans le caquelon.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA FONDUE AU FROMAGE

La fondue au fromage (ou savoyarde) consiste en un bain de fromage fondu, dans lequel on trempe les aliments.

Commencer par remuer le fromage finement râpé avec au moins 1 c. à soupe (15 ml) d'amidon de maïs. Verser 1 tasse (250 ml) de liquide dans le caquelon et tourner le cadran de température au réglage 4.5 pour porter le liquide à frémissement, non pas à ébullition. Lorsque le liquide frémit, réduire le feu au réglage 3.5. Ajouter une petite quantité de fromage enrobé d'amidon de maïs dans le liquide et remuer avec un fouet jusqu'à ce qu'il soit fondu. Continuer ainsi, en alternant le fromage râpé et le liquide, jusqu'à ce que tout le fromage ait été ajouté et que la préparation ait la consistance désirée. Dans certains cas, il ne sera pas nécessaire d'utiliser la totalité du liquide indiqué dans la recette.

Si le fromage semble devenir filandreux ou former des grumeaux, ajouter 1 c. à table (15 ml) de jus de citron ou de vinaigre de cidre à la préparation. Lorsque la préparation a la consistance désirée, délayer 1 c. à soupe (15 ml) d'amidon de maïs dans 1 ou 2 c. à soupe

(15 à 30 ml) de liquide (boisson alcoolisée, bouillon ou jus de citron). Incorporer la pâte obtenue à la préparation avec un fouet et laisser chauffer pendant 1 ou 2 minutes. Réduire le feu au réglage 3 pour le service. La préparation prendra 20 à 30 minutes à cuire, selon les ingrédients qui entrent dans sa composition.

En plus de rehausser la saveur de la fondue, l'alcool (en réagissant avec les protéines du fromage) empêche le fromage de se séparer ou de former des grumeaux, ce qui contribue à une consistance plus lisse. Cela étant dit, il est néanmoins possible de préparer une fondue sans alcool, sans compromettre la saveur ou la consistance. Il suffit simplement de remplacer la totalité du vin ou de la bière par la même quantité de bouillon de poulet ou de jus de pomme brut (selon la recette) additionné de 2 à 4 c. à soupe (30 à 60 ml) de jus de citron ou de jus de pomme brut et de 2 à 4 c. à soupe (30 à 60 ml) de vinaigre de cidre de pomme. Fait à noter cependant, il est plus long de préparer une fondue sans alcool, car il faut ajouter le fromage râpé dans le liquide chaud, très lentement (le fromage fondant moins vite dans du bouillon que dans une boisson alcoolisée). Saupoudrer le fromage en quantité d'au plus ¼ tasse (60 ml) à la fois. Si la préparation semble se séparer, ajouter 1 cuillère à soupe (15 ml) de plus de jus de citron ou de vinaigre. Si la recette demande d'ajouter une boisson alcoolisée après la cuisson, remplacer celle-ci par 1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) de jus de citron ou de vinaigre.

QUELQUES TRUCS ET CONSEILS

- Pour obtenir une belle consistance onctueuse, utiliser des fromages qui fondent bien comme le gruyère, l'emmenthal, le fontina, le cheddar, le Monterey Jack, le suisse, le comté, la raclette, le gouda et l'edam.
- Utiliser du vin ou de la bière que l'on aime parce que le goût et la saveur sont importants. Le Sauvignon blanc ou le Pinot Grigio sont de très bons choix, tout comme le champagne ou le Prosecco.
- Le Chardonnay n'est pas recommandé, parce qu'il a un goût envahissant. Les vins vins rouges ne sont pas recommandés parce que leur robe teinte le fromage d'une couleur qui n'est pas particulièrement attrayante.
- L'alcool dans le vin ou la bière empêche le fromage de se séparer ou de former des grumeaux.
- La fondue doit être servie dès qu'elle est prête. Bien qu'on puisse la réchauffer après qu'elle a refroidi, elle risque de perdre sa consistance. Pour la réchauffer, il faut d'abord l'amener à température ambiante, puis la faire chauffer au réglage 4, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'elle ait la consistance désirée, en incorporant, au besoin, du liquide additionnel (boisson alcoolisée ou bouillon) à l'aide d'un fouet.
- Voici quelques suggestions d'accompagnement: dés de pain croûté, bâtonnets de pain (grissini), poivrons doux, tomates cerise, brocoli ou chou-fleur blanchi, pommes de terre grelot vapeur, cornichons, légumes marinés, carottes, céleri et bretzels.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA FONDUE BOURGUIGNONNE

La fondue bourguignonne consiste en un bain d'huile, dans lequel on fait frire les aliments.

S'assurer que le caquelon est parfaitement sec avant d'y verser l'huile.

Remplir le caquelon d'au plus 3½ tasses (875 ml) d'huile végétale ou d'une autre huile comparable.

Remarque : Ne pas utiliser de beurre, de margarine, de lard, d'huile d'olive ou de shortening au lieu de l'huile végétale. Ne jamais ajouter d'eau ni un autre liquide à l'huile.

Poser l'anneau anti-éclaboussures sur le caquelon. En plus de prévenir les éclaboussures, l'anneau maintient les fourchettes en place pendant la cuisson.

Remarque : Ne pas couvrir le caquelon avec son couvercle pendant le réchauffage de l'huile et JAMAIS pendant la cuisson dans l'huile.

Retirer les cristaux de glace ou l'excès d'eau des aliments en les épongeant avec un essuie-tout avant de les tremper dans l'huile. Ne jamais mettre des légumes congelés dans l'huile.

Faire chauffer l'huile au réglage 7.5 pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elle commence à peine à former des bulles et que sa température atteigne 180 °C (375 °F) sur un thermomètre à sirop ou à bain d'huile ou qu'un dé de pain de 1 po (2,5 cm) rôti en 30 secondes.

Remarque : Si l'on fait cuire de grandes quantités d'aliments froids en même temps, il pourrait être nécessaire de monter le feu au réglage 8.

Une fois la cuisson terminée, tourner le cadran de la sonde de température à la position d'arrêt et laisser le caquelon et l'anneau anti-éclaboussures refroidir parfaitement avant de les manipuler et de les nettoyer.

QUELQUES TRUCS ET CONSEILS

- **Attention :** Il faut être des plus prudents lorsqu'on déplace un caquelon qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide bouillant. Il n'est pas recommandé de faire de la fondue bourguignonne en présence d'enfants. Toujours prendre garde aux éclaboussures.
- Ne pas poser le couvercle en verre sur le caquelon pendant le réchauffage de l'huile ni JAMAIS pendant la cuisson dans l'huile.
- Ne jamais ajouter d'eau ou d'autre liquide à l'huile.
- À leur sortie du bain d'huile, les fourchettes sont extrêmement chaudes. Ne pas manger directement de la fourchette.
- Régler le thermostat selon les besoins pour maintenir la température de l'huile.
- Voici quelques suggestions d'accompagnement: pétoncles, crevettes, haricots verts, tofu, poivrons, chou-fleur, carottes et pommes de terre vapeur.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Fourchettes à fondue en acier inoxydable**
   Huit fourchettes avec garnitures de différentes couleurs pour piquer les aliments.

2. **Couvercle en verre**
   Garde le contenu chaud.

3. **Anneau anti-éclaboussures**
   Reposant sur le dessus du caquelon, il est muni d'encoches qui maintiennent les fourchettes en position.

4. **Caquelon antiadhésif en acier inoxydable brossé**
   Caquelon à l'intérieur antiadhésif d'une capacité de 3 pintes (2,8 l).

5. **Prise de la sonde de température réglable (non montrée)**

6. **Sonde de température réglable**
   Permet de sélectionner le réglage de température approprié.

7. **Carrousel amovible**
   permet de déplacer les ramequins facilemen autour du caquelon.

8. **Ramequins avec supports**
   Quatre ramequins qui reçoivent les aliments à cuire ou tremper; ils reposent à l'intérieur des supports qu'on suspend au carrousel.

9. **Sans BPA (non montré)**
   Toutes les matières qui viennent en contact avec les aliments sont exemptes de BPA.

Assurez-vous que le cordon soit inséré dans la douille. Branchez le cordon dans une prise de 120 volts AC.

Préchauffez au besoin.

Tournez le BOUTON DE LA SONDE THERMIQUE à la température voulue. Le VOYANT LUMINEUX s'allume puis s'éteint quand le degré de température voulu est atteint. Pendant la cuisson, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer le réglage de la température.

Piquez les aliments avec les FOURCHETTES À FONDUE pour les tremper ou les faire cuire. Faites bien attention de ne pas égratigner la surface antiadhésive quand vous plongez les fourchettes dans le caquelon.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Placer le caquelon et toutes les pièces amovibles sur une surface plane, propre et sèche. S'assurer que toutes les pièces ont été nettoyées et parfaitement essuyées avant de les assembler.
2. Saisir le carrousel amovible des deux mains, de part et d'autre.
   Remarque : La partie de moins grand diamètre (à double anneau) va en haut et celle de plus grand diamètre (à anneau simple) au bas.
3. Glisser le carrousel par-dessus le caquelon, sur le socle. L'anneau extérieur de la partie supérieure doit reposer dans les rainures supérieures du socle et l'anneau simple de la partie inférieure, dans les rainures inférieures. Appuyer sur le carrousel des deux mains pour engager l'anneau simple sous les pattes de soutien.
4. Fixer les supports de ramequin au carrousel, un à un, en les tenant, face vers le haut, à plat.
   Remarque : Lorsque le support est posé correctement, les crochets à l'extrémité sont placés en forme de U.
5. Incliner le support de sorte que le crochet en U fasse entre la partie supérieure du carrousel.
6. Fixer le support en place en accrochant les crochets en forme de U sur la position la plus intérieure de la partie supérieure.
7. Déposer le ramequin dans le support.
   Remarque : Répéter les étapes 4 à 6 pour poser les autres supports à ramequin.
8. Poser l'anneau anti-éclaboussures sur le caquelon de sorte qu'il soit bien assis sur le rebord.
9. Assembler le cordon d'alimentation en commençant par insérer la sonde de température dans la prise au dos du caquelon.
   Remarque : Vérifier au préalable que le cadran de réglage de la température est à la position d'arrêt (OFF).

   Le service à fondue peut maintenant être utilisé.

MODE D'EMPLOI

1. Placer le service à fondue sur une surface plane, propre et sèche. S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches.
2. Brancher le caquelon dans une prise électrique à c.a. de 120 volts.
3. Régler la sonde à la température désirée : le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le contenu atteigne la température désirée; alors il s'éteint. Pendant la cuisson, le voyant s'allume et s'éteint en alternance, ce qui indique que le thermostat régule la température.
4. Lorsque le contenu a atteint la température désirée, tremper les aliments dans le caquelon pour les faire cuire ou les enrober.
5. Pour faire cuire ou enrober les aliments, les piquer sur les fourchettes et les immerger dans le caquelon, en prenant garde de rayer le revêtement antiadhésif.
   Remarque : S'il faut remuer les ingrédients dans le caquelon, se servir d'ustensiles en plastique, en silicone, en nylon ou en bois afin de ne pas abîmer le revêtement.
6. Une fois l'utilisation terminée, éteindre l'appareil (tourner le cadran de réglage de la température à la position d'arrêt) et débrancher le cordon de la prise murale. On

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQU'IL NE SERT PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. LAISSEZ-LE TOUJOURS REFROIDIR AVANT DE LE NETTOYER ET AVANT D'ENLEVER OU DE REPOSER DES PIÈCES.**
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
4. Servez-vous toujours de gants ou de poignées de cuisine lorsque vous manipulez un caquelon chaud.
5. N'immergez pas la sonde de température ni le cordon d'alimentation magnétique dans l'eau ou un autre liquide.
6. Exercez toujours une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
7. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore après qu'il a mal fonctionné. Retournez-le au centre de service autorisé le plus près de chez vous pour qu'il soit examiné, réparé et réglé au besoin
8. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque de causer un incendie ou un choc électrique ou d'occasionner des blessures corporelles.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
12. Soyez des plus prudents lorsque vous déplacez un caquelon rempli d'huile chaude ou d'un liquide bouillant.
13. Raccordez toujours la sonde et le cordon d'alimentation magnétique à l'appareil avant de brancher la fiche dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, tournez le bouton à la position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Pendant la cuisson à bain d'huile (fondue bourguignonne), seul le manche de la fourchette reste froid au toucher. Évitez de manger directement de la fourchette qui sort du bain d'huile.
16. Vérifiez que les poignées sont solidement fixées au caquelon.
17. Ne mettez pas plus de 3½ tasses (875 ml) d'huile dans le caquelon pour une fondue bourguignonne.
18. Placez l'appareil seulement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
19. Ne mettez pas plus de huit fourchettes à la fois dans le caquelon pour une fondue bourguignonne.
20. Ne laissez jamais le caquelon rempli d'huile chaude sans surveillance.
21. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique** afin d'éviter qu'un contact le mette accidentellement en marche (ce qui constitue un risque d'incendie) surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsqu'on la ferme.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

N'immergez pas la sonde de température dans l'eau ou un autre liquide.

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être entretenue par l'utilisateur. La sonde de température ne requiert aucune lubrification. N'essayez pas d'effectuer des opérations d'entretien ou de réparation sur cet appareil. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas prendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte sur une grande surface plane et solide.
2. Ouvrez la boîte et retirez le livret d'instructions et tout autre document.
3. Glissez le matériel d'emballage, le caquelon et les accessoires hors de la boîte.
4. Retirez toutes les autres pièces dans les morceaux de cellulose moulée et sortez-les de leur emballage. **Vérifiez que vous avez bien toutes les pièces énumérées sous la rubrique « Pièces et caractéristiques » à la page 4 avant de mettre le matériel au rancart**.
5. Retirez toutes les étiquettes de protection ou de promotion sur le caquelon et les autres pièces.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Instructions de déballage 3
Mise en service de l'appareil 3
Pièces et caractéristiques 4
Instructions d'assemblage 5
Mode d'emploi 5
Températures suggérées pour les fondues 6
Ce qu'il faut savoir sur la fondue au fromage 6
Ce qu'il faut savoir sur la fondue bourguignonne 7
Ce qu'il faut savoir sur la fondue chinoise 7
Ce qu'il faut savoir sur la fondue au chocolat 7
Nettoyage et entretien 8
Recettes 9
Garantie 20

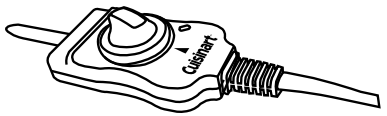
MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Laver le caquelon, le carrousel amovible, le couvercle en verre, les ramequins, les supports, les fourchettes et l'anneau anti-éclaboussures à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Rincer parfaitement et essuyer.

MISE EN GARDE : Ne pas laver ni immerger la sonde de température dans l'eau.

DIRECTIVES D'UTILISATION

Placez le plat à fondue sur une surface égale, sèche et résistant à la chaleur. Tournez le BOUTON de la SONDE THERMIQUE à « OFF » et branchez-la dans le caquelon.



Cuisinart[MC]

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES

Service à fondue électrique avec carrousel | **CFO-1000C**

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.